



LE ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION

Cuit, coupe, mélange, hache... à la perfection.

L'Expert multifonction :

soupes, sauces, mijotés, vapeur, risottos, purées, pain et brioches, blancs en neige, boissons, desserts, yaourts, plats bébé...



3,5 L

3,6 L

UNE RÉVOLUTION DANS LA CUISINE

Simple et intuitif : des programmes automatiques, des recettes guidées, des vidéos tutos...

Smart Induction : température ultra-précise au degré près, idéal pour la pâtisserie, les sauces..

Un robot évolutif : des accessoires optionnels



MULTIFONCTION

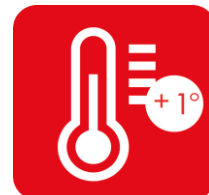
râper, émincer et hacher

POUR TOUT RÉUSSIR

Grande capacité de préparation : bol inox (3,5 L) et bol transparent (3,6 L)

Application gratuite : + 2 700 recettes gratuites pour une inspiration sans limite

Livre de recettes inclus : 300 recettes pour votre quotidien



SMART INDUCTION

cuisson au degré près

PAR MAGIMIX

Savoir-faire Magimix : l'inventeur du robot multifonction

Garantie moteur 30 ans : pour un usage quotidien et durable

Matériaux nobles : inox 18/10, lames Sabatier, couvercle verre securit...



BOL THERMO

maintien au chaud 2h



MIJOTAGE

pour une cuisson douce



magimix®



DESCRIPTIF TECHNIQUE

Cook

EXPERT



Accessoires fournis	Lame universelle Panier vapeur + plateau intermédiaire : 2,5 L Batteur à blancs Spatule bol inox résistante au chaud	Couteau métal (avec protection lame) 4 disques: 2 éminceur (2 et 4mm), 2 râpeur (2-4mm) Boîte de rangement 4 disques Mini bol + mini couteau Adaptateur bol transparent Spatule robot
Accessoires optionnels	Panier vapeur XXL : 5,5 L Pétrin XL : double capacité pain/pâte	Extra press XL Presse-agrumes Spiral Expert Cubes et bâtonnets Cuisine créative (disques ondulé, tagliatelle et julienne) Disques parmesan, éminceur 6 mm...
Bols ultra résistants Capacités totales	Bol inox (3,5L)	Bol transparent : hacher, mixer (3,6L) Midi bol : émincer et râper (2,6L) Mini bol : petites préparations (1,2L)
Capacités de travail maximales	2,5 l de soupe 2,5 l de préparation mijotée 1 kg de purée 6 blancs en neige 1 kg de légumes vapeur 0,8 kg de pâte à pain 0,6 kg de pâte à brioche 1,2 kg de pâte à gâteaux 400 g de fruits surgelés	1,4 kg de carottes, concombres... 1,4 kg de viande
Matériaux	Bol inox 18/10 Couvercle en verre securit (vision 360°)	Bols et couvercle 0% BPA Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier
Programmes	15 programmes : 14 programmes automatiques* dont un programme Rinçage Et 1 mode manuel (programme Expert)	
Détails cuisson	Plage temps : 5 secondes - 4 heures* Température : 30 - 160°C* Précision : 1°C	
Livré avec	Livres de recettes Marabout : 300 idées de l'entrée au dessert Mode d'emploi Balance indépendante (de 2 g à 10 kg) / précision 1 g App Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+ 2700 recettes) 100% gratuite	
Autres	Maintien au chaud jusqu'à 2h (bol Thermo) Interface digitale couleur intuitive Menu réglages (son, langue, mise en veille...) Compatible lave-vaisselle	
Puissance/ Voltage/ Fréquence	1700 W 230 V / 50 Hz	
Economie d'énergie	Mise en veille automatique réglable (de 5 à 30 min) Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W	
Longueur cordon	1 m	
Certifications	CE	
Garantie	Accessoires garantis 3 ans pièces & main d'oeuvre Moteur garanti 30 ans (ou 1000h d'utilisation moteur)	
Disponibilité des pièces détachées	30 ans Période débutant à la date d'achat du consommateur	

Dim. Robot bol thermo (HxLxP)	380 x 335 x 390 mm
Dim. Robot bols transparent (HxLxP)	485 x 215 x 390 mm
Dim. Emb. (HxLxP)	525 x 620 x 290 mm
Poids du robot (avec bol thermo)	11,14 kg
Poids brut (poids total avec emballage)	18,6 kg
Poids emballage	1,7 kg (2,8 kg avec le suremballage)
Colisage	1

Ref 18 900 Chrome mat
 Ref 18 904 Rouge

Code EAN emballage unitaire
 3 519280 18900 0
 3 519280 18904 8

*smart programme



magimix®

